

BAB XIII

KESIMPULAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT. Eloda Mitra merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan dengan salah satu produk yang dihasilkan adalah sosis.
- b. Struktur organisasi yang digunakan adalah lini dan staf.
- c. Letak PT. Eloda Mitra adalah di kompleks pergudangan “Sinar Buduran”, Jalan Lingkar Timur Blok B No. 1-6, Banjarsari-Buduran, Sidoarjo.
- d. Bahan-bahan yang digunakan adalah daging ayam/sapi, es batu, garam, minyak goreng, lemak, bahan pengikat, bahan penyedap, dan bahan pengisi berupa tapioka.
- e. Proses produksi sosis meliputi preparasi bahan baku, pencampuran, pengisian dalam *casing*, pengasapan, pendinginan, dan pengemasan.
- f. *Casing* yang digunakan di PT. Eloda Mitra antara lain kolagen *edible*, kolagen non *edible*, dan selulosa.
- g. Sanitasi yang dilakukan adalah dengan menjaga kebersihan lingkungan pabrik, ruang produksi, peralatan dan mesin, serta pekerja.
- h. Pengawasan mutu dilakukan sejak penerimaan bahan baku, bahan pembantu, dan produk jadi selama maupun setelah proses produksi.
- i. Limbah yang dihasilkan berupa limbah padat dan cair.

DAFTAR PUSTAKA

- Acton, J.C. dan R.L. Saffle. 1970. Stability of Oil in Water Emulsion. *J. Food Sci.* 35(6):852-854.
- Alibaba. 2017. 25-32mm casing sosis Vienna Selulosa. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/25-32mm-vienna-cellulose-casing-60478967224.html?spm=a2700.7787047.0.0.WUPbWN> (1 Januari 2017).
- Anson, C., S. Tjitro, dan S. Ongkodjojo. 2006. Desain dan Pembuatan Alat Penggiling Daging dengan Quality Function Deployment, *Jurnal Teknik Industri*. 8(2):106-113.
- Ardian, A. 2014. *Pelatihan Perawatan Mesin*. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/aan-ardian-mpd/makalah-pelatihan-perawatan-mesin.pdf> (2 Februari 2016).
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi UI.
- Azwar. 1996. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Mutiara Sumber Widya.
- Badan Lingkungan Hidup Provinsi Jawa Timur. 2016. *Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 72 Tahun 2013*. <http://pusdaling.jatimprov.go.id/peraturan/pusdakum/peraturan-gubernur-jawa-timur/file/830-pergubjatim-72-2013.html?start=20> (19 Januari 2016).
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia: Lada Halus (SNI 01-3717-1995)*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia: Mutu Karkas dan Daging Sapi (SNI 3932:2008)*. http://blog.ub.ac.id/cdrhprimasanti90/files/2012/05/10687_SNI-3932_2008-Mutu-Karkas-dan-Daging-Sapi.pdf (15 Maret 2016).
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Standar Nasional Indonesia: Mutu Karkas dan Daging Ayam (SNI 3924:2009)*. http://blog.ub.ac.id/cdrhprimasanti90/files/2012/05/20669_SNI-3924-2009-Daging-Ayam.pdf (15 Maret 2016).

- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia: Sosis Daging* (SNI 01-3820-1995). http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/15313 (10 Desember 2016).
- Blanchard, B.J. 1995. *Maintainability: A Key To Effective Service Ability and Maintenance Management*. New York: John Willey & Sons.
- BPOM. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No.36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. <http://faolex.fao.org/docs/pdf/ins140052.pdf> (1 Februari 2016).
- BPOM. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No.24 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penstabil*. http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=dRsT%2FJWAZWjDBw99Oa_gj4TE9XJQyldGE4BnokoRcoKs%3D (28 Februari 2017).
- Bristish Retail Consortium. 2015. *Audit Standard, Issue 4*. <http://www.salsafood.co.uk/downloads/Audit%20Standard%20Issue%204.June%202015.pdf> (4 November 2016).
- Budiasih, Y. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi dan Pengaruhnya Terhadap Produktivitas Karyawan Studi Kasus pada PT. XX di Jakarta, *Jurnal Liquidity*. 1(2):99-105.
- Cenadi, C.S. 2000. Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran, *Nirmana*. 2(1):92-103.
- Coulthate, T.P. 2010. *Food The Chemistry of Its Components 4th Ed*. London: Royal Society of Chemistry.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 492/MENKES/PER/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. file:///C:/Users/user/Downloads/PMK_No._492_ttg_Persyaratan_Kualitas_Air_Minum.pdf (16 Maret 2016).
- Departemen Kesehatan RI. 1999. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1168/Menkes/Per/X/1999 Tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. 2014. *Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia No. 1 Tahun 2014 Tentang Perubahan Atas Keputusan*

Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor Kep.250/Men/Xii/2008 Tentang Klasifikasi dan Karakteristik Data Dari Jenis Informasi Ketenagakerjaan.
http://perpustakaan.bappenas.go.id/lontar/file?file=digital/131702-%5B_Konten_%5D-Permen%20Tenaga%20Kerja%20No%201%20tahun%202014.pdf
 (16 Maret 2016).

Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia. 2003. *Undang-Undang Republik Indonesia No. 13 Tahun 2003 Tentang ketenagakerjaan.*
<http://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/undang-undang-nomor-13-tahun-2003-tentang-ketenagakerjaan.pdf> (16 Maret 2016).

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan.

Dotulong, V. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*Caesio, spp.*) Berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan, *Pasific Journal*. 1(4):506-509.

Ebnesajjad, S. 2013. *Plastic Films in Food Packaging: Materials, Technology and Applications*. Oxord: Elsevier, Inc.

Edelstein, S., B.L. Gerald, T.M.C. Bushell, dan C. Gundersen. 2009. *Food and Nutrition at Risk in America: Food Insecurity, Biotechnology, Food Safety, and Bioterrorism*. Canada: Jones and Bartlett Publishers.

Effie. 1980. Pembuatan Sosis Ikan Cucut (*Centroscymus coelolepsi*), *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Faridz, R. 2010. Analisis Faktor-Faktor Perubahan Desain Kemasan Terhadap Nilai Jual Abon Ikan (Kasus UD Pranspul, Kecamatan Sepulu, Bangkalan), *Agrointek*, 4(2):151-157.

Fayol, H. 2008. *Management Information Systems*. Jakarta: Technical Publications.

Feiner, G. 2006. *Meat Products Handbook: Practical Science and Technology*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.

Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge, and R.A. Merekel. 1975. *Principles of Meat Science*. San Fransisco: W.H. Freeman and Co.

- Gamman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1992. Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi. Yogyakarta: Yogyakarta Gadjah Mada University Press.
- Grebitus, C. 2008. *Food Quality from the Consumer's Perspective: An Empirical Analysis of Perceived Pork Quality*. Gottingen: Cuvillier Verlag.
- Gubernur Jawa Timur. 2014. *Peraturan Gubernur Jawa Timur No. 72 Tahun 2014 Tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur Tahun 2015*. http://jdih.jatimprov.go.id/?wpfb_dl=13695 (16 Maret 2016).
- Handoko, T.H. 1984. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE – Yogyakarta.
- Harold's Equipment. 2016. Belt Coveyor. <http://www.haroldsequipment.com/equipment/belt-coveyors> (6 April 2016).
- Hastuti, D. dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin, *MEDIAGRO*, 3(1):39-48.
- Herawati, R. 2010. *Kontrak dan Outsourcing Harus makin Diwaspadai*. Bandung: Akatiga Pusat Analisis Sosial.
- Islahuzzaman. 2005. Ruang Lingkup Tugas Internal Auditor, *Jurnal Bisnis, Manajemen dan Ekonomi*, 7(1):625-637.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1984. *Sanitasi Industri*. Yogyakarta: UGM.
- Kementerian Dalam Negeri. 2015. Peraturan pemerintah republik indonesia no. 78 tahun 2015 tentang pengupahan. http://www.kemendagri.go.id/media/documents/2015/11/16/p/p/pp_nomor_78_tahun_2015.pdf (16 Maret 2016).
- Khairandy, R. 2008. *Tentang Perseroan Terbatas, Doktrin, Peraturan Perundang-Undangan dan Yurisprudensi*. Yogyakarta: Kreasi Total Media Yogyakarta.
- Khotimah, K. dan E.S. Hartatie. 2013. Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai

- Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan, *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1):35-38.
- Kilcast, D. dan S. Persis. 2011. *Food and Beverage Stability and Shelf Life*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Kiswanto, H. 2012. Analisa Network Dalam Perencanaan dan Pengawasan Proses Produksi Benang TR45 pada PT. Delta Dunia Textile di Karanganyar, *Tugas Akhir D-3*, Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Kosseva, M.R. dan W. Colin. 2013. *Food Industry Wastes : Assessment and Recuperation of Commodities*. London: Academic Press.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf> (1 Februari 2017).
- Kramlich, W.E. 1971. *The Science of Meat and Meat Produk*. San Francisco USA: W. H. Freeman and Co.
- Lewis, Y.S. 1984. *Spices and Herbs For The Food Industry*. Orpington, England: Food Trade.
- Manulang, M. 1993. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Manullang, M. dan M. Marihot. 2001. *Manajemen Personalia*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Marriott, N.G. dan R. Gill. 1997. *Essentials of Food Sanitation*. New York: Chapman & Hall.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka, *Jurnal Peternakan*. 7(2):62-69.
- Mesin Raya. 2016. *Mesin Penggiling Daging (Mesin Meat Grinder) Kapasitas 650 kg:TC-42A*. <http://www.mesinraya.co.id/mesin-penggiling-daging-mesin-meat-grinder-tj-42.html> (4 November 2016).
- Mitra, A. 2016. *Fundamentals of Quality Control and Improvement*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Nasution, A.H. 2003. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Surabaya: Guna Widya.
- Nugroho, C.P. 2008. *Agribisnis Ternak Ruminansia*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Nusi, D.T., V.R. Danes, dan M.E.W. Moningka. 2013. Perbandingan Suhu Tubuh Berdasarkan Pengukuran Menggunakan Termometer Air Raksa dan Termometer Digital Pada Penderita Demam Di Rumah Sakit Umum Kandou Manado, *Jurnal e-Biomedik*. 1(1):190-196.
- Ockerman, H.W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Ed. Dept. of Animal Science. Ohio: The Ohio State Univesity.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Paputungan, T.S., D. Wonggo, dan L.J. Damongilala. 2015. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis* L.) Asap Utuh yang Dikemas Vakum dan Non Vakuum Selama Proses Penyimpanan Pada Suhu Ruang, *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 3(2):66-71.
- Pearson, A.M. dan E.W. Tauber. 1984. *Processed Meat*. Westport Connecticut: The Avi Publ Company Inc.
- Permanent Commite on Technology and Safety Japan Soda Industry Association. 2006. *Safe Handling of Caustic Soda (Sodium Hydroxide)*. Japan: Japan Soda Industry Association.
- Prasetyo, C.P. dan Suparno. 2006. Perancangan Sistem Kebijakan Perawatan Berdasarkan Reliability Centered Maintenance Ii Di Pg Meritjan–Kediri, *Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi III*, Surabaya, Institut Teknologi Sepuluh November, 4 Februari, 1-10.
- Price J.F. dan B.S. Schweigert. 1986. *The Science Of Meat And Meat Products, 3rd Edition*. San Fransisco: W.H. FREEMAN and Company.
- Purwanto, D. 2006. *Komunikasi Bisnis*. Jakarta: Erlangga
- Rahman, A.M. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia Dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut*. Bogor: IPB.
- Rahmawati, S. 2011. Analisis penyimpanan dan pengeluaran bahan curah PT Semen Padang, *Jurnal Optimasi Sistem Industri*. 10(1):105-112.

- Ramesia. 2016. Bowl Meat Cutter. <https://ramesiamesin.com/bowl-cutter/> (4 November 2016).
- Roth, L. dan G.L. Wybenga. 2006. *The Packaging Designer's Book of Patterns*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Rukmana, R. 2001. *Membuat Sosis: Daging Kelinci, Daging Ikan, Tempe Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rust, R.E. 1987. *Sausage Product*. In: *The Science of Meat and Meat Product, 3rd Ed*. West Port Conecticut: Food and Nutrition Press, Inc.
- Sangathan, M.K.S. dan N. Jawaharlal. 2005. *Indian Standard: Food Safety Management Systems-Requirements For Any Organization In The Food Chain*. New Delhi: Bureau Of Indian Stamdards.
- Santoso, B., Herpandi, P.A. Pitayati, dan R. Pambayun. 2013. Pemanfaatan Karagenan dan Gum Arabic Sebagai Edible Film Berbasis Hidrokoloid, *Agritech*, 33(2):140-145.
- Santoso, S.P. 2015. *Proses Pengendalian dan Pengawasan Mutu Sosis Selama Proses Freezing dengan Menggunakan IQF (Individual Quick Freezing) PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Salatiga*. <http://repository.unika.ac.id/646/1/12.70.0023%20-%20KP%20Sherly%20Putri.pdf> (20 Maret 2016).
- Schmidt, G.R. 1988. *Processing*. In: *H. R. Cross dan A. J. Overby. Meat Science, Milk Science and Technology*. Amsterdam: Elsevier Sci. Publ.
- Sipayung, F.M. 2008. Analisis *Cost Volume Profit* Sebagai Alat Perencanaan Laba pada PT. Ecogreen Oleochemicals Medan, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi Universitas Sumatera Utara, Sumatera.
- Sitepu, G.G.G. 2009. Analisis Terhadap Kewajiban Direksi Perseroan dalam Menyelenggarakan Rapat Umum Pemegang Saham Luar Biasa, *Tesis S-2*, Pascasarjana Universitas Sumatera, Sumatera.
- Sitindaon, J. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Frankfurters Daging Kerbau (*Bubalus Bubalis*) dengan Penambahan Khitosan sebagai Pengganti *Sodium Tripolyphosphate* (STPP), *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Square. 2016. *Metal Detectors: 3 MetaHawk, General Catalog*. Japan: System Square Inc.
- Sumargo, H.P.A.S. 2012. Perancangan Alat Pengemas Vakum Untuk Produk Olahan Jamur Tiram Dalam Rangka Meningkatkan Nilai Jual dan Masa Pakai, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sun, D. 2006. *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging*. New York: CRC Press.
- Ting, E.W.T. dan K.E. Diebel. 1992. Sensitivity of *Listeria monocytogenes* To Species at Two Temperature. *J. Food Safety*. 12:120-137.
- Tiven, N.C. dan M. Veerman. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam, *Agrinimal*, 1(2):76-83.
- Toldra, F. 2015. *Handbook of Fermented Meat and Poultry*, 2nd Edition. Oxford: John Wiley & Sons, Ltd.
- Tranggono. 1990. *Komposisi dan Perubahan Kimia Pasca Panen*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Ulrich, G.D. 1984. *A Guide to Chemical Engineering Process Design and Economics*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Weschenfelder Direct. 2017. *Hukki Collagen Casings 60/65 Honeycombe (X10)*. <http://www.weschenfelder.co.uk/hukki-collagen-casings-60-65-x-10.html> (1 Januari 2017).
- Weston Reconnect With Real Food. 2017. *Weston 19 mm Collagen Sausage Casing (Makes 30 Lbs)*. <http://www.westonsupply.com/19-mm-Collagen-Casings-for-30-lbs-p/19-0101-w.htm> (1 Januari 2017).
- Wijana, S. 2012. *Perancangan Pabrik: Penentuan Lokasi Pabrik*. <http://yusronsugiarto.lecture.ub.ac.id/files/2013/06/3.-PENENTUAN-LOKASI-PABRIK.pdf> (3 Februari 2016).
- Wijaya, W. 2013. Analisis Pelatihan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pada Pabrik Kecap Wie Sin di Lombok, *Agora*, 1(3):1-8.
- Wirakusumah, E.S. 2000. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wiratama, A. 2013. Manajemen dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pada Usaha Corrugated Cartons and Boxes PT.ZXC, *Agora*, 1(1):1-15.

- Woodart, F. 2001. *Industrial Waste Treatment Handbook*. Oxford: Butterworth Heinemann.
- Xiong, Y.L. dan W.B. Mikel. 2001. *Meat and Meat Products*. USA: Marcel Dekker Inc.
- Young, H.D., R.A. Freedman, T.R. Sandin, dan A.L. Ford. 2002. *Sears and Zemansky Fisika Universitas: Edisi Kespuluh*. Alih Bahasa Endang Juliastuti. Jakarta: Erlangga.